



Herfst boom

Laten we de Herfst groots vieren met deze prachtige Herfstboom! Verander het in een adembenemend Herfstsprookje vol met betoverende paddenstoelen, bonte bladeren en nog veel meer. De vierkante basis van deze boom is gemaakt van de overheerlijke FunCakes mix voor Chocolade Biscuit.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Choco Biscuit 500 g

F11180
€ 5,80



FunCakes Mix voor Bavarois Aardbei
150 g

F54305
€ 6,05



FunCakes Mix voor Bavarois Naturel
150 g

F54335
€ 4,75



FunCakes Metallic Spray Brons 100 ml

F41410
€ 8,50



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 10,50



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm)
22 g

F54750
€ 2,25



Sugarflair Edible Matt Paint -Brown-
20g

T306
€ 6,90



Sugarflair

K101
€ 4,05



Sugarflair Kosher Smaakstof - Citroen -
30ml

B5507
€ 7,05



FMM Creative Leaf cutter set/4

CUTLEAF
€ 6,65



FMM Impression Mats 1 Gemetselde
muur/boomnerf

CUTIMP1
€ 8,45



PME Kunststof roller Glad 22,5 cm

PP86
€ 6,10



PME Easy Cut Dowels -30cm- pk/4

DR212
€ 3,45

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Choco Biscuit 450g
- FunCakes Mix voor Bavarois Naturel 50g
- FunCakes Mix voor Bavarois Aardbei 50g
- FunCakes Rolfondant Wit 1,5 kg
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Eetbare Metallic Spray Brons
- Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol
- Sugarflair Eetbare Verf Mat Bruin
- Sugarflair Kosher Smaakstof - Citroen -
- RD Vloeibare Kleurstof Airbrush - Rood
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 500 ml slagroom
- Poedersuiker om op uit te rollen
- Abrikozen gelei*

Benodigheden

- FMM blad uitstekers
- FMM Modeleer Gereedschap Flute/Vein
- PME Diepe Vierkante Bakvorm 25 x 25 x 7,5cm
- PME Rolstok Non-Stick 22,5 cm
- PME Dowel Stokjes Easy Cut 30cm
- FMM Impressie Matten 1 Gemetselde muur & Boomnerf
- Doos
- Keukenpapier
- Kwastje

Stap 1: Kleur de fondant

Kneed de fondant goed door en kleur 600 gram fondant groen en 400 gram fondant bruin. Daarnaast kleur je 200 gram fondant oranje, 50 gram fondant grijs en 30 gram rood.

Stap 2: Maak de fondant decoratie

Blaadjes

Kneed door de oranje fondant een mespuntje cellulose en rol het dun uit. Steek hieruit blaadjes met de FMM blad uitstekers. Teken met de veining tool nerfjes in het blad en laat ze gekruld uitharden op een verfrommeld stuk keukenpapier of op een met huishoudfolie beklede eierdoos.

Mix ook een beetje cellulose door de groene fondant. Rol dit dun uit en snij er smalle grassprietten uit. Laat ook deze goed uitharden.

Vliegenzwammen

Maak met witte fondant zes kleine steeltjes voor de vliegenzwammen. Maak hier met een stukje oranje hoedjes voor. Maak ook zes hoedjes voor kleine paddenstoeltjes (aan de voet van de boom) en

dunne steeltjes voor de paddenstoeltjes. Laat ze drogen.

Egeltjes

Neem voor de egeltjes een stukje bruin van 3x4cm en rol dit eerst tot een balletje. Rol er dan een puntje aan, dat wordt het neusje. Pak hem daarbij voorzichtig vast en knip met een klein schaartje stekeltjes aan het achterlijfje. Dit van achter naar voren. Kleur voor de oogjes en neusjes een klein stukje bruine fondant nog donkerder en plak op de egeltjes.

Stap 3: Airbrush de decoraties

Vul de airbrush met een paar druppels rode vloeibare kleurstof, doe daar evenveel rejuvinator bij om het iets te verdunnen. (Als je geen airbrush hebt, kan je het ook met een penseeltje doen.) Leg de oranje blaadjes in een ondiepe doos op een vel keukenpapier. Spuit vanaf de randjes de blaadjes rood, vergeet hierbij ook de achterkant niet. Spuit ook de hoedjes van de vliegenzwammetjes rood. Doe hierna een beetje bruine vloeibare kleurstof in de airbrush en spuit hiermee de grassprietjes, paddestoelhoedjes en de egeltjes iets donkerder. Laat alles goed drogen.

Stap 4: Maak de boomstam

Maak dan de boomstam, dit kan je doen van cake die je in de juiste vorm snijdt of gebruik hier een dummy voor. Maak een paar rolletjes van bruine fondant en plak deze met piping gel tegen de boomstam. Rol de rest van de bruine fondant uit en maak bekleed hiermee de boomstam. Gebruik de veiningtool om nerven in de boomstam te maken. Maak ook een raam en een deur. Spray de boom brons. Geef de boom een glanzend effect door een beetje bruine kleurstof met een kwastje op de boomstam te verven.

Voor de bolvormige bovenkant van de boomstam kun je een dummy of een bolvormige cake gebruiken. Plaats de bolvorm met een beetje lijm of piping gel op de boomstam. Plak de oranje/rode blaadjes op de bolvorm. Maak van een beetje bruine fondant een schoorsteen en plaats deze er bovenop.

Stap 5: Bak de choco biscuit

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng de 450 gram mix, 5 eieren en 90 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid in 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 40-45 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Stap 6: Vul en smeer het de biscuit af

Snij de biscuit in drie lagen. Leg de onderste laag op de drum. Klop de 250 ml slagroom lobbige. Meng 50 gram mix voor bavarois met 60ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Voeg de citroensmaakstof naar smaak toe en meng het geheel. Laat dit even 10 minuten opstijven in de koelkast. Herhaal dit voor het maken van de aardbeienbavarois.

Smeer de onderste laag van de taart in citroen bavarois, plaats de tweede laag er bovenop en smeer deze in met de aardbeienbavarois. Plaats de laatste laag er bovenop en smeer het geheel af met lauwwarme abrikozen gelei.

Stap 7: Bekleed de biscuit

Kneed de groene fondant nog even goed door en rol hem dun uit op wat suikerbakkerspoeder. Gebruik de groene fondant om de taart te bekleden.

Stap 8: Decoreer de taart

Rol de grijze fondant uit en druk deze in de brick mat. Vorm hier een paadje mee die van de hoek van de vierkante taart naar de boomstam loopt. Steek dowels in de taart die net zo hoog zijn als de taart zelf. Plaats ze zo dat de boomstam er precies op past. Zet de boomstam erop en decoreer de taart verder met de blaadjes, egeltjes, grasjes en paddenstoeltjes.

* Abrikozengelei: vermeng een ½ pot abrikozenjam met 2 eetlepels water. Verwarm in een steelpannetje en druk de warme jam door een zeef. Doe het gezeefde terug in de pan en kook nog even in. De gelei is nu klaar voor gebruik. Bewaren in een afgesloten (jam)pot.

